

特集

伊達鶏

Date-dori

あなたは伊達鶏をご存知ですか？

三島町の「会津地鶏」や川俣町の「川俣シャモ」に並ぶ、ふくしま三大鶏のひとつが伊達市の「伊達鶏」です。

その特徴は、若鶏のやわらかい肉質と、地鶏の深い味や旨みを合わせ持つ、まさに「いいとこどり」を体現した銘柄鶏。

さあ、のぞいてみましょう。

伊達を貫く鶏の世界を。



伊達鶏のこれまで

「福島県産」のものは買ってもらえない事態となり、生産者は心身ともに弱ってしまいました。そんな状況でも変わらず伊達鶏を選んでくれたのが、「焼鳥鳥よし[※]」をはじめとする、伊達鶏を愛し、長年使い続けている人たちだったのです。

平成23年3月11日、宮城県三陸沖を震源とし、マグニチュード9.0を記録する大地震が発生しました。福島県内でも震度6強を観測し、市内においても多くの被害が確認されました。この災害は後に、東日本大震災と称されることとなります。そして、その脅威は伊達鶏にも例外なく襲いかかりました。

度重なる試練

「やるべきことをしっかりとやり続ける」。復興を目指す伊達鶏のPRや放射能検査の結果を発信し続けることで、少しずつ以前のような生産体制に戻っていきました。それでも、その傷は今もなお完全には癒えておらず、福島県産と聞くと受け入れてもらえないこともあるそうです。



▲浸水被害を受けた事務所

その後、梁川地域をはじめとし、市内に大きな浸水・土砂災害被害をもたらした「令和元年東日本台風」や、毎年のように発生する地震災害により被害を受けつつも、多くの人の努力や支えによりその全てを乗り越え、伊達鶏は40年目を迎える今も成長を続けています。

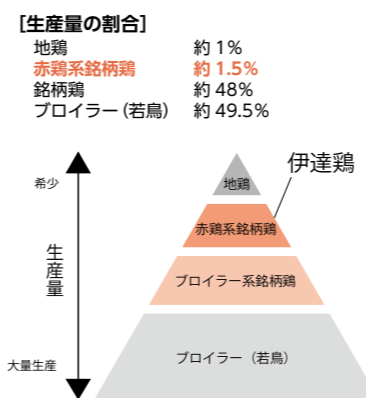
伊達鶏の誕生は昭和60年（1985年）ごろ、東京の有名食品メーカーで伊達鶏と最高級品プレス鶏「シャボン」の試食会が行われました。横綱級のシャボンと新参の伊達鶏の対戦。名を伏せて出された料理を著名な料理人の先生が食べて審査する方式。やがて先生が選んだのは、新参、伊達鶏でした。このことがひとつのきっかけとなり、伊達鶏の品質管理などが大きく成長し、その後はさまざまな有名店で伊達鶏を使用されるようになりました。



▲スーパーの店内で伊達鶏をPR

伊達鶏の開発にあたり、当時の伊達物産株式会社副社長である清水道夫氏は、^{カキコ}家禽の女王^{カキコ}と称される高級鶏「プレス鶏」を求めてフランスを訪問しました。そこで出会ったジェーン・ベルヌ社長は「プレス鶏は、フランスの歴史と風土の中で作られてきた。フランスのブレカン・プレス地方でなければできない。あなた方が目指すものは、日本の歴史と風土にあった独自のものでなければならぬ」と話しました。つまり、オンリーワンの個性を持つものを作れということ。この助言が「伊達鶏」を作り上げる理念となりました。

伊達鶏（赤鶏）の希少性



伊達鶏が誕生した昭和60年（1985年）ごろ、東京の有名食品メーカーで伊達鶏と最高級品プレス鶏「シャボン」の試食会が行われました。横綱級のシャボンと新参の伊達鶏の対戦。名を伏せて出された料理を著名な料理人の先生が食べて審査する方式。やがて先生が選んだのは、新参、伊達鶏でした。このことがひとつのきっかけとなり、伊達鶏の品質管理などが大きく成長し、その後はさまざまな有名店で伊達鶏を使用されるようになりました。

努力が日の目をみた瞬間

現在、伊達鶏にとっていちばん課題となるのが、「担い手の不足」です。養鶏場においても高齢化が進み、中長期的に見ても継続が危ぶまれている状況です。後継者の確保を目指し、今後は、「農業」そのものの持つイメージや農場づくりについても、時代に合わせて変化させていくことが大切であると伊達物産株式会社の清水建志社長は語ります。その他にも、伊達鶏はさまざまな課題に直面しています。施設などの老朽化が進む一方で、資材・飼料の高騰により生産体制の維持が困難になってきていること。近年は養鶏全体において生産羽数が減少傾向にあり、伊達鶏についても生産数の減少が危惧されていること。そして、関東をはじめとした地域での注目が高まっている反面、産地である伊達市内で伊達鶏を食べることができず、機会がまだまだ少ないことなどです。

切り開くべき道

地域に根ざして、これからも

高度経済成長期の「量より質」が重視され始める中で、為替相場に左右されずずっと続けられるようにと、創始者である父が始めたのが伊達鶏の生産事業でした。



伊達物産株式会社 会長 清水 道夫 さん

他のどこでもない、私たちの住むこの地域の環境で育つ鶏だからこそ、多くの人に愛される今の

伊達鶏があります。この40年の間には多くの苦難があり、伊達鶏はその一つ一つを乗り越えてきました。どんな絶望的な状況からでも必ず這い上がれる「起死回生」こそが日本の文化であり歴史ですからね。

鶏は空が暗いうちから鳴き朝を知らせます。“夜明けを告げる”伊達鶏が、ふるさとである伊達市の力になってくれることを願い、これからも共に歩んでいきます。



40年を迎える伊達鶏のヒストリー

本物の鶏肉を求めて

伊達鶏が誕生した昭和60年（1985年）ごろ、東京の有名食品メーカーで伊達鶏と最高級品プレス鶏「シャボン」の試食会が行われました。横綱級のシャボンと新参の伊達鶏の対戦。名を伏せて出された料理を著名な料理人の先生が食べて審査する方式。やがて先生が選んだのは、新参、伊達鶏でした。このことがひとつのきっかけとなり、伊達鶏の品質管理などが大きく成長し、その後はさまざまな有名店で伊達鶏を使用されるようになりました。

市内で堪能!



伊達鶏提供 飲食店をご紹介します!

伊達市内で伊達鶏を愛用していただいている飲食店などをご紹介します。まだ食べたことがない人は、ぜひお店を訪れて食べてみてください!

※ご紹介は令和7年10月現在に市内で伊達鶏商品を提供する店舗の一部です。

Dan.n - だん -
伊達鶏もも肉の塩レモンコンフィ。お肉は柔らかく皮はパリパリ。おしゃべりな店内ですてきなひとときを!

● 岡前 7-1
☎ 050-1792-6606

※ディナーメニュー

からあげ伊達屋 梁川本店
肉汁溢れるフライドチキンや旨み広がるコロケは、食卓に出せば喜ばれること間違いなし!

● 梁川町字東塩野川 56-1
☎ 577-7555

マザーヤマキ
サクサク衣の伊達鶏カレーパン。大きめにカットした伊達鶏がゴロッと入っていて絶品です!

● 梁川町字中町 30-2
☎ 577-6626

畑の見えるレストラン Earth
とってもジューシーなハンバーグやローストで、伊達鶏の旨みを存分に堪能できます!

● 保原町字高子岡 238
☎ 050-8882-7473

麺次郎
ふわふわトロトロの親子丼や醤油ベースの伊達鶏ラーメンは一度食べたらやみつきに!

● 保原町字東野崎 41-5
☎ 575-1505

道の駅伊達の郷りょうぜん
伊達鶏の釜飯をはじめ、鉄板焼きや定食など盛りだくさん! 毎回新たな伊達鶏に出会えます!

● 霊山町下小国字桜町 3-1
☎ 573-4880

りょうぜん紅彩館
柔らかくてジューシーな唐揚げ定食や親子煮定食のほか、スパイスカレーも楽しめます!

● 霊山町石田字宝司沢 9-1
☎ 589-2233

つきだて花工房
伊達鶏すうぷカレーは伊達鶏の旨みと野菜のだし、自家製味噌を合わせた、食欲を誘う逸品です!

● 月舘町下手渡字寺窪 7
☎ 573-3888

伊達鶏の課題と向き合い、動き出した人たち

伊達鶏をさらに成長させるため、前に踏み出した人たちがいます。伊達地方を拠点とし、伊達鶏を広めて地域の活性化を目指す団体『伊達鶏の会』です。

「おいしい伊達鶏を味わっていただきたい」
「地域に根ざした食文化を育みたい」
そんな想いを胸に活動する伊達鶏の会についてご紹介します。



木幡会長の思い

関東でも有名な伊達鶏ですが、その価格や入手の難しさから、市内ではなかなか食べられないことを残念に思っていました。そこで、産地である伊達市内のお店でもっと伊達鶏を使ってもらい、伊達鶏を食べる人が集まればいいなと思い、令和6年3月に「伊達鶏の会」を立ち上げました。会では伊達鶏新メニューの開発や、市内のお店に伊達鶏を使ってもらうための活動、その他イベントなどでの広報活動を行っています。「伊達鶏を食べるなら伊達市」と多くの人に認識してもらい、定番〆となること为目标です。皆さんも、力を合わせて一緒に盛り上げていきましょう!

伊達鶏の会 会長 木幡睦人 さん



地域と共に歩み、地元の誇りを世界へ広めていくことが、私たちの使命です。

「伊達鶏の会」は、料理人や飲食店オーナー、さらには地域住民との連携を大切にし、伊達鶏を使った料理の提供を通じて地域の魅力を発信しています。より多くの人々に伊達鶏の魅力を知らせていただくために、地域のイベントなどを通じたPR活動を行っています。



伊達鶏の会のホームページでは、伊達鶏のおすすめレシピやイベント情報などをお知らせしています。



伊達鶏生産のフロントランナー 伊達物産株式会社 清水建志社長にインタビュー

改善すべきものとは？
これまで何を目指してきたのかをもう一度立ち帰る必要がありますね。単に生産数を増やすのではなく、職人さんに、食べる人に、そして地域に、「伊達鶏らしさ」を残したままでもうどう役立てるかを考えていきたいです。育てる環境の全てが、伊達鶏のおいしさに大きく影響します。更なる環境づくりを含めて、伊達鶏を成長させていきたいですね。

共に歩む人への思い
伊達鶏の生産は多くの生産者の努力によって成り立っています。生産者の誰一人が欠けても、伊達鶏にはなりません。今後は、生産者がより一体となって共に作り上げていきたいと思っています。



伊達物産株式会社
代表取締役社長 清水 建志 さん

2014年に社長に就任し、伊達鶏の飼育・製造・販売を手がけている。伊達鶏を通じて、福島県や伊達市の魅力を全国に発信するべく、日々取り組みを続けている。

伊達鶏の魅力を引き出す お二人のプロにインタビュー



「焼鳥 鳥よし」代表 猪股 善人 さん

高級焼き鳥店「鳥長」をはじめとした数々の有名焼き鳥店で修業を積む。その後、約14年間フランス・パリにて、焼き鳥店に勤務し、フランスに日本の焼き鳥(YAKITORI)を広めた。1995年には東京・中目黒に「鳥よし」を開店。後に東京焼鳥御三家の一つと称される。常に素材を吟味し、幅広い層から愛される焼き鳥を焼き続けている「焼き鳥界では知らない者がいない名人」。

どうして伊達鶏を？
フランスからの帰国後、フランスの高級食用鶏「ブレス鶏」の様な良い鶏を探していて、いろんな人と話しました。そこで教えてもらって出会えたのが伊達鶏です。非常に味深く、塩で食べても、タレで食べても品が良い鶏。これは伊達鶏が飼育されている環境によるものが大きいと思います。良い水と良い飼料、ストレスのない環境でのびのび育っているからこそ、鶏が健康でいられる。鶏の体調は味として出てくるんですよ。この伊達の土地で生産されていることが、伊達鶏のおいしさに影響しているんですね。

伊達鶏の生産者への思い
全国数ある鶏の中で、伊達鶏は飛び抜けていると思いますよ。それは生産者さんが「おいしい鶏をつくろう」と努力されているからこそだと思います。ただ、ここで満足すれば成長が止まります。これからも、より良い伊達鶏を追い続けていただきたいです。

あなたにとって伊達鶏とは？
人生そのものです。伊達鶏と出会えたおかげで、たくさんの人と出会えた。自分だけじゃなく、みんな皆さんの力があつたから、こうして仕事ができる。感謝の気持ちでいっぱいですね。

伊達を貫く鶏

生産者、支援者、料理人、インフルエンサー…。たくさんの人の努力と強い思いにより、伊達市の誇る伊達鶏があります。逃れようのない苦しみをも乗り越え、40年目を迎える伊達鶏は、これから先も更なる成長を続けます。

伊達の名を冠し伊達を貫く鶏。その実態は伊達じゃありません。



伊達鶏の良さは？

しっとりとしていて柔らかく、艶やかで甘い肉汁が、いくらでも食べたくなるくらい飽きが来ないおいしさになっているところですね。焼き鳥はもちろんのこと、唐揚げなどいろいろな料理に向いていると思います。

伊達鶏の生産者への思い

全国のいろいろな良いお店で伊達

あなたが思う伊達鶏とは？

今の焼き鳥業界を支える、縁の下の力持ちですね。東京の焼き鳥は進化しました。パリエーションが増えましたし、高級焼き鳥店も増えました。伊達鶏があつたからこそ、今また焼き鳥ブームが起きているなと思いますね。

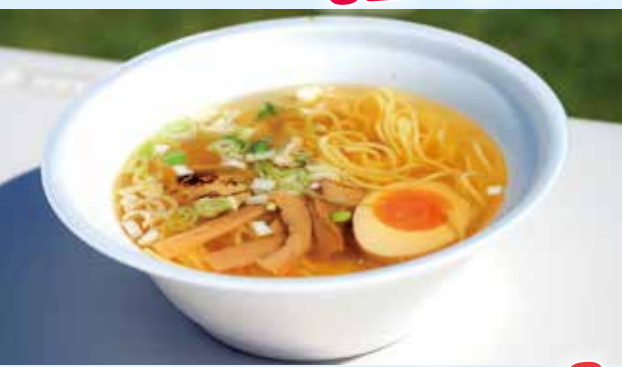


グルメプレゼンター
はっしー (橋本 陽) さん

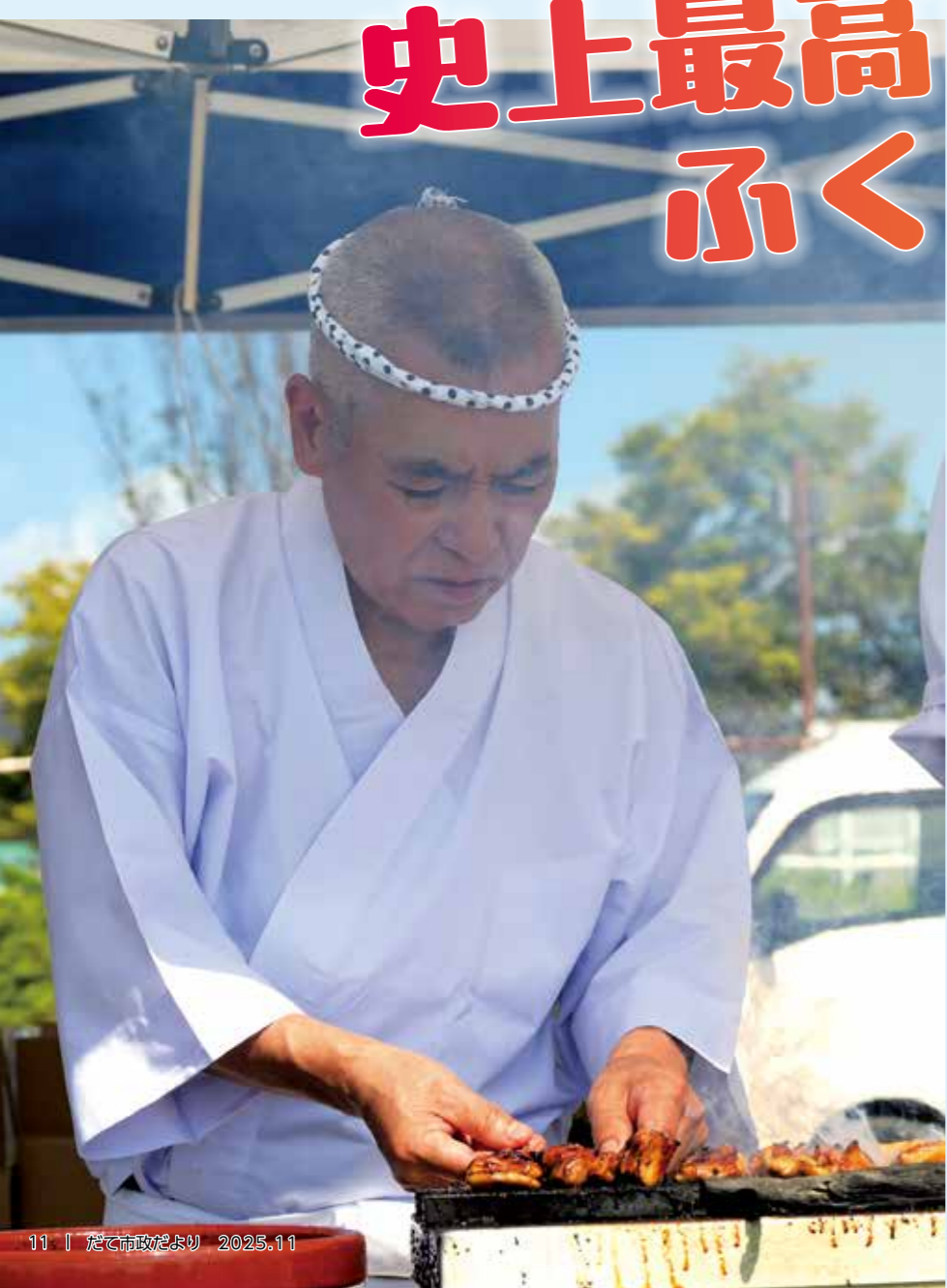
「お肉博士」や「お米ソムリエ」の資格を有し、全国15,000軒以上の飲食店を自腹で訪問するグルメプレゼンター。農林水産省の国産食材アンバサダーや総務省の地域力創造アドバイザー、横浜中華街で史上初のグルメ大使、NEXCO 東日本のグルメアンバサダーも務める。主な出演番組は「ラヴィット! (TBS テレビ)」の本気肉調査隊コーナーなど。



伊達鶏誕生 40周年を飾る



史上最高の ふくしま三大鶏フェス in 伊達市



紹介しきれなかった写真は
市公式Facebookに公開し
ています！
こちらからご覧ください▼

